

การอภิปรายผลและสรุปผลการศึกษา

การสำรวจพืชผักพื้นเมืองในจังหวัดลพบุรี ระหว่าง เดือนมิถุนายน 2540 ถึง เดือนกุมภาพันธ์ 2543 สามารถเก็บรวบรวมพืชผักพื้นเมืองได้ 172 ชนิด สามารถตรวจหาชื่อวิทยาศาสตร์ได้ 152 ชนิด จัดอยู่ใน 61 วงศ์ เป็นไม้ดอกจำนวน 148 ชนิด เฟิร์น 4 ชนิด พืชผักพื้นเมืองที่เก็บรวบรวมได้จัดทำเป็นตัวอย่างพันธุ์ไม้แห้ง (herbarium specimens) และตัวอย่างดอง อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือทั้งสองแบบอย่าง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะพืช โดยเก็บรักษาไว้ ณ พิพิธภัณฑ์พืชศาสตร์จารย์กสิน สุวตะพันธุ์ ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อเป็นแหล่งค้นคว้าอ้างอิง ได้จัดทำคำบรรยายลักษณะทางสัณฐานวิทยา ส่วนที่ใช้ วิธีการนำมาประกอบอาหาร ระยะเวลาการออกดอก สภาพนิเวศ และอื่นๆโดยสังเขป เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ที่สนใจได้ใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการศึกษาวิจัยในส่วนที่เกี่ยวกับพืชผักพื้นเมือง เพื่อพัฒนาเป็นแหล่งอาหาร ยารักษาโรค ฯลฯ ที่จะเป็นประโยชน์ต่อสังคมและประเทศชาติต่อไป

ความหลากหลายของพืชผักพื้นเมือง

พืชผักพื้นเมืองที่ทำการศึกษาศึกษาและสำรวจพบในจังหวัดลพบุรีจำนวน 152 ชนิด มีลักษณะวิสัยและถิ่นอาศัยที่แตกต่างกัน มีทั้งที่เป็นไม้ล้มลุก ไม้พุ่ม ไม้ต้น ไม้เถา และไม้รอเลื้อย เป็นพืชอาศัยบนบกมากกว่าในน้ำ โดยมีพืชบก 140 ชนิด พืชน้ำ 12 ชนิด พบมากที่สุด ใน วงศ์ Fabaceae วงศ์ Mimosaceae 8 ชนิด วงศ์ Solanaceae 7 ชนิด และ วงศ์ Asclepiadaceae 6 ชนิด เมื่อเปรียบเทียบกับผลการศึกษาในภาคอีสาน ของมานิต ออพานิชกิจ (2530) การศึกษาในภาคใต้ของ อุไร คำศรี (2535) การศึกษาในภาคเหนือของ อรอนงค์ สุโขไตรรัตน์ (2535) การศึกษาพืชผักพื้นเมืองในบางเขตของกรุงเทพฯ ของพรพิมล วงศ์กุลทรัพย์ และคณะ (2536) และ การศึกษาพืชผักพื้นเมืองในจังหวัดจันทบุรี ของ บุษบา จำเดิม (2542) พบว่า มีพืชผักพื้นเมืองที่ไม่มีรายงานพบในทั้ง 4 ภาคดังกล่าวจำนวน 21 ชนิด (ตาราง 3) และพบว่าพืชผักพื้นเมืองบางชนิด ที่มีรายงานพบในแต่ละภาคนั้น มีชนิดที่พบในทั้ง 4 ภาค อยู่จำนวน 56 ชนิด ซึ่งแสดงให้เห็นว่า พืชบางชนิดมีการกระจายพันธุ์ทั่วไปทุกภาค และยังคงอาจมีการนำพืชผักพื้นเมืองไปปลูก และขยายพันธุ์ตามที่ต่างๆด้วย ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญ ที่ทำให้พบชนิดของพืชผักพื้นเมืองที่เหมือนกันในภาคต่างๆได้ด้วย

ตาราง 3 พืชผักพื้นเมืองที่รายงานว่าพบเฉพาะในจังหวัดลพบุรี

ชื่อพื้นเมือง	ชื่อพฤกษศาสตร์
1. กระจับ	<i>Xanthium strumarium</i> L.
2. ข้าวสารดอกใหญ่	<i>Raphistemma pulchellum</i> Wall.
3. โทกกระออม	<i>Cardiospermum halicacabum</i> L.
4. จ้าว	<i>Bombax anceps</i> Perre.
5. ชำมะเถียงบ้าน	<i>Lepisanthes fiuticosa</i> Roxb.
6. เถาเอ็นอ่อน	<i>Crytoleptis buchananii</i> Roem. & Sch.
7. ทองกลาง	<i>Erythrina suberosa</i> Roxb.
8. ทองกลางน้ำ	<i>Erythrina fusca</i> Lour.
9. ทองกลางป่า	<i>Erythrina subumbrans</i> (Hassk.) Merr.
10. นุ่น	<i>Ceiba pentandra</i> (L.) Gaertn.
11. ผักเทียนผี	<i>Cleome viscosa</i> L.
12. พะยอม	<i>Shorea roxburghii</i> G.
13. มะกอกกิม	<i>Canarium subulatum</i> Guill.
14. มะกอกน้ำ	<i>Elaeocarpus hygrophillus</i> Kurz
15. มะค่าโมง	<i>Azelia xylocarpa</i> (Kurz) Craib
16. มะม่วงหัวแมงวัน	<i>Buchanania reticulata</i> Hance.
17. มันเสา	<i>Dioscorea alata</i> L.
18. สามสิบ	<i>Asparagus racemosus</i> Willd.
19. สาหร่ายข้าวเหนียว	<i>Urticularia aurea</i> Lour.
20. หมากหัวต่อ	<i>Myriopteron extensum</i> (Wight.) K. Schum.
21. อัญชัน	<i>Clitoria ternatea</i> L.

พืชผักพื้นเมืองเหล่านี้ชาวบ้านอาจหาได้จากแหล่งที่ขึ้นอยู่ตามธรรมชาติ เช่น ในป่า ที่กร้าง ทุ่งนา ทุ่งตอง หนองบึง และแหล่งน้ำต่างๆ หรือบางชนิดชาวบ้านก็นำมาปลูกไว้ตามบ้านหรือตามท้องไร่ ทุ่งนา เพื่อรับประทาน และบางชนิดยังมีนำมาวางขายในตลาดอีกด้วย ตัวอย่างพืชที่มีวางขายตามตลาด เช่น

บัวสาย	<i>Nymphaea lotus</i> L.
สะเดา	<i>Azadirachta indica</i> Juss. var. <i>siamensis</i> Valetton
ขี้เหล็ก	<i>Cassia siamea</i> DC.
มะรุม	<i>Moringa oleifera</i> Lam.
มะเขือพวง	<i>Solanum torvum</i> Sw.
มะระจีนก	<i>Momordica charantia</i> L.

พืชผักพื้นเมืองบางชนิดเป็นวัชพืช ที่ขยายพันธุ์อย่างรวดเร็ว เป็นปัญหาในการกำจัดและทำลายให้หมดไป แต่พบว่าชาวบ้านมีกรรมวิธีที่ทำให้สามารถนำพืชนั้นมาบริโภคเป็นอาหารได้ เช่น

ผักตบชวา	<i>Eichhornia crassipes</i> (Mart.) Solms.
ผักตบไทย	<i>Monochoria hastata</i> (L.) Solms.
แพงพวยน้ำ	<i>Ludwigia adscendens</i> (L.) Hara
หางปลาช่อน	<i>Emilia sonchifolia</i> (L.) BC.

บางชนิดชาวบ้านนำมาจากแหล่งธรรมชาติ และปลูกไว้ในสวน หรือบริเวณบ้าน เพื่อความสะดวกในการเก็บมารับประทานเป็นอาหาร เช่น

มะรุม	<i>Moringa oleifera</i> Lam.
สลิด	<i>Telosma minor</i> (Andr.) Craib
หมากหัวต่อ	<i>Myriopterum extensum</i> (Wioght.) Sch.
พุดขาว	<i>Houttuynia cordata</i> Thunb.
ชะพุด	<i>Piper sarmentosum</i> Roxb.

พืชบางชนิดเป็นที่นิยมรับประทาน และมีวางขายในท้องตลาด ในฤดูกาลที่พืชผักชนิดนั้นมี ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์ในการบริโภค เช่น ยอดอ่อน ดอก ผล เมล็ด เช่น

เพกา	<i>Oroxylum indicum</i> (L.) Kurz.
มะรุมป่า	<i>Albizia lebbek</i> (L.) Benth

ไฉ่น้ำ	<i>Wolffia globosa</i> (Roxb.) Hart. & Plas.
มะกอกป่า	<i>Spondias pinnata</i> (L.) Kurz.
มะดัน	<i>Garcinia schomburkhiana</i> Pierre
แคนา	<i>Dolichandrone serrulata</i> (DC.) Semm.

พืชผักพื้นเมืองบางชนิดไม่มีวางขายในท้องตลาด แต่ชาวบ้านนิยมรับประทาน โดยเก็บมาจากป่า ริมข้างทาง ที่รกร้าง หรือในสวนของตัวเอง เช่น

ผักหวานบ้าน	<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr.
ข้าวสารดอกเล็ก	<i>Raphistemma hooperianum</i> (Bl.) DC.
กะพังโหม	<i>Oxystelma esculentum</i> (L.) Br. ex Ch.
แคหางค่าง	<i>Fernanoa adenophylla</i> (Wall. Ex Don.) Steen.
ปีบ	<i>Millingtonia hortensis</i> L.

พืชผักพื้นเมืองที่มีขายในท้องตลาดและรู้จักกันอย่างแพร่หลาย และอาจนับเป็นพืชเศรษฐกิจได้ เนื่องจากได้มีการนำมาปลูกเพื่อเป็นการค้าในปริมาณค่อนข้างมาก และพบเห็นในธรรมชาติได้น้อยลง เช่น

ชะอม	<i>Acacia pennata</i> subsp. <i>insuavis</i> (L.) Willd.
ผักปลัง	<i>Basella alba</i> L.
ขมุน	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk.
ผักกระเฉด	<i>Neptunia oleracea</i> Lour.

พืชผักพื้นเมืองที่นิยมและมีราคาค่อนข้างแพง สาเหตุหนึ่งอาจเนื่องมาจาก ส่วนที่นำมาใช้บริโภคนั้น ออกเป็นฤดูกาล และพบเห็นได้น้อย หรือ การเก็บมาขายค่อนข้างลำบาก โดยอาจต้องเข้าไปเก็บในป่า ต้องปีนต้นไม้เก็บ หรือบางชนิดถ้านำส่วนนั้นมาใช้ประโยชน์แล้วต้นอาจจะตายเลย

ผักหวานป่า	<i>Melianta suavis</i> subsp. <i>suavis</i> Bull.
เพกา	<i>Oroxylum indicum</i> (L.) Kurz
มะพร้าว	<i>Cocos nucifera</i> L.

ผักอีหนู	<i>Adenia viridiflora</i> Craib
กระจับ	<i>Xanthium strumarium</i> L.

ผลไม้ที่นำมาบริโภคเป็นผักพื้นเมือง โดยใช้ส่วนอื่นๆ เช่น ใบ ดอก เกสร หรือนำมาใช้ใน การประกอบอาหาร จำนวน 12 ชนิด

มะเฟือง	<i>Averrhoa carambola</i> L.
มะปราง	<i>Bouea oppositifolia</i> (Roxb.) Meisn.
มะกอกน้ำ	<i>Elaeocarpus hygrophillus</i> Kurz
มะขม	<i>Phyllanthus acidus</i> (L.) Skeels.
มะขามป้อม	<i>Phyllanthus emblica</i> L.
มะขามเทศ	<i>Pithecellobium dulce</i> (Roxb.) Benth.
มะกอกฝรั่ง	<i>Spondias cytherea</i> Son.
มะดัน	<i>Garcinia schomburgkiana</i> Pierre.
กะท้อน	<i>Sandoricum koetjape</i> (Burm.) Merr.
ขหนู	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk.
มะนาว	<i>Citrus aurantifolia</i> Swing.
มะพร้าว	<i>Cocos nucifera</i> L.

ไม้ดอกไม้ประดับที่นำมาบริโภคเป็นผักพื้นเมือง เช่น

พะยอม	<i>Shorea roxburghii</i> G.
ปีบ	<i>Millingtonia hortensis</i> L.
อัญชัน	<i>Clitoria ternatea</i> L.
ทองกวาว	<i>Butea monosperma</i> (Lam.) Taub.
ว่านมหากาฬ	<i>Gynura hispida</i> Thw.

ไม้น้ำที่นำมาบริโภคเป็นผักพื้นเมือง จำนวน 12 ชนิด

ผักคตขวา	<i>Eichhornia crassipes</i> (Mart.) Solm.
ผักคตไทย	<i>Monochoria hastata</i> (L.) Solm.

ผักข่าเขียด	<i>Monochoria vaginalis</i> var. <i>plantaginea</i> Solm.
ผักกระเฉด	<i>Neptunia leracea</i> Lour.
บัวสาย	<i>Nymphaea lotus</i> L.
บัวบา	<i>Nymphoides indica</i> L.
ต้นตะวาใบพาย	<i>Ottelia alismoides</i> (L.) Pers.
ผักคืบเต่า	<i>Hydrocharis dubia</i> (Bl.) Back.
แพงพวยน้ำ	<i>Ludwigia adscendens</i> (L.) Hara.
สาหร่ายข้าวเหนียว	<i>Urticularia aurea</i> Lour.
ไข่น้ำ	<i>Wolffia globosa</i> (Roxb.) Hart. & Plas

นอกจากนั้น ผักพื้นเมืองยังสามารถนำไปใช้ประโยชน์อื่นๆอีกมากมาย เช่น พืชผักพื้นเมืองที่เป็นพืชให้สี เช่น อัญชัน มะม่วงหาวแมงวัน ทองกลางป่า

#### โภชนาการและความเป็นพิษของพืชผักพื้นเมือง

ปัจจุบันพืชผักที่ใช้รับประทานมักมีสารพิษจำพวกยาฆ่าแมลง หรือยากำจัดศัตรูพืช สะสมในปริมาณที่อาจจะเป็นพิษได้มากกว่าพืชผักพื้นบ้านหรือพื้นเมือง (อบเชย วงศ์ทอง, 2530) โดยเฉพาะพืชผักพื้นเมืองที่ขึ้นเองตามธรรมชาติจะมีสารพิษน้อยมาก หรืออาจจะไม่มีเลย การบริโภคพืชผักพื้นเมืองจึงปลอดภัยจากสารพิษ จากการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารในส่วนที่รับประทานได้ของพืชผักพื้นเมืองหลายชนิด ของกองโภชนาการ กรมอนามัย พบว่า ให้สารอาหารครบทุกประเภท ในปริมาณและสัดส่วนที่แตกต่างกันในแต่ละส่วน และแต่ละชนิด (กรมอนามัย กองโภชนาการ, 2535) และ (Tindal, 1983) และ จากการศึกษาของ สถาบันแพทยศาสตร์ไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข พบว่าพืชผักพื้นเมืองนั้นมีสรรพคุณทางสมุนไพรเกือบทุกชนิด ซึ่งควรส่งเสริมพืชผักพื้นเมืองบางชนิดให้เป็นพืชสมุนไพรได้ ดังนั้นการบริโภคพืชผักพื้นเมืองในปริมาณและสัดส่วนที่พอเหมาะกับสารอาหารประเภทอื่นจะช่วยส่งเสริมให้ร่างกายสมบูรณ์แข็งแรง ปราศจากโรค

พืชผักพื้นเมืองบางชนิดมีการสร้างสารเคมีบางอย่างสะสมไว้ในส่วนต่างๆ เช่น ลำต้น ราก ดอก ผล เมล็ด และอาจเกิดพิษต่อคนได้ (ถนอมศรี วงศ์รัตนสถิตย์ และคณะ, 2534, Burkill, 1935, Perry, 1978 และ Sastrapradja, 1981) ทำให้เกิดการระคายเคืองต่อปาก ลำคอ กระเพาะ หรือลำไส้ และเป็นพิษต่อระบบประสาทส่วนกลาง พืชผักพื้นเมืองที่พบในจังหวัดลพบุรี ที่เป็นพืชมีพิษที่สำรวจพบ ส่วนใหญ่เป็นพืชที่มีหัว พืชในวงศ์ Araceae เช่น บอน ผือก (*Colocasia esculenta* Schott) อุดพิด (*Typhonium trilobatum* Schott) พืชทั้งสองชนิดนี้ มีผลึกแคลเซียมออกซาเลต

สะสมมากที่สุด และใบ ทำให้เกิดการระคายเคืองต่อปาก ถ้าคอ (ถนอมศรี วงศ์รัตนสถิตย์ และคณะ, 2534) พืชในวงศ์ Fabaceae เช่น ถั่วแปบ (*Dolichos lablab* L.) มี dolichotoxin เป็นพิษต่อระบบประสาทส่วนกลาง พืชในวงศ์ Meliaceae เช่น สะเดา (*Azadirachta indica* A. Juss ssp. *siamensis* Valetton) มีสาร Azaridine ทำให้ชัก พืชวงศ์ Dioscoreaceae เช่น กลอย หรือมันกลอย (*Dioscorea hastata* Dennst.) มีสาร Dioscorine มีพิษต่อระบบประสาทส่วนกลาง พืชเหล่านี้มีกรรมวิธีที่ต้องทำให้พิษหมดไปก่อน จึงสามารถนำมาบริโภคได้ ซึ่งวิธีการต่างๆได้รับการถ่ายทอดกันมารุ่นต่อรุ่น ดังนั้นการบริโภคพืชผักพื้นเมืองเหล่านี้ต้องปฏิบัติอย่างถูกต้อง โดยต้องคำนึงถึงส่วนที่นำมารับประทาน ผลสุกแก่ที่พืชให้ดอก ให้ผล กรรมวิธีในการประกอบอาหาร เพื่อให้พิษของพืชผักพื้นเมืองชนิดนั้นหมดไปเสียก่อน สารพิษที่สะสมในพืชจะลดลงหรือหมดไป เมื่อทำให้สุก โดยการใช้ความร้อน และโดยปกติสารพิษที่สะสมอยู่ก็มีปริมาณน้อย จนไม่อาจทำให้เกิดอันตรายได้อย่างเฉียบพลัน นอกจากจะรับประทานมากเกินไป หรือรับประทานพืชผักชนิดนั้นๆเพียงชนิดเดียวเป็นเวลานาน นอกจากนี้ควรระวังอีกประการหนึ่งคือ การนำพืชมาใช้รับประทานจะต้องแน่ใจว่า เป็นพืชที่รู้จักจริงๆ เคยรับประทานกันมาก่อนและไม่มีพิษ

#### การบริโภคพืชผักพื้นเมืองในอำเภอต่างๆ

จากการสำรวจพบพืชผักพื้นเมืองในเขตพื้นที่อำเภอต่างๆดังนี้ อำเภอลำสนธิ และอำเภอยะบาคาจะพบว่ามีการบริโภคพืชผักพื้นเมืองมากที่สุด เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขา จึงมีพืชผักพื้นเมืองที่หลากหลายกว่าพื้นที่อำเภออื่นๆ แต่ในท้องที่อื่นก็จะพบในปริมาณที่ใกล้เคียงกัน ไม่แตกต่างกันมากนักที่พบ

นอกจากนี้พืชผักพื้นเมืองที่มีความเกี่ยวข้องกับชนกลุ่มน้อยในจังหวัดลพบุรี พบว่ามีปริมาณที่ลดน้อยลงอย่างมาก ชนิดของพืชที่นำมารับประทานไม่มีความแตกต่างกันมากนัก แต่ก็ยังคงมีพืชบางชนิดที่บริโภคกันในเฉพาะชนกลุ่มน้อย คือ ชมพู่มะเหมี่ยว มะตาด หน่อกะลา ที่จะพบว่าเป็นที่นิยมของชนชาวมอญ ส่วนชนกลุ่มน้อยลาวพวน พบการบริโภคพืชผักพื้นเมืองที่แตกต่างไป คือ ดอกพะยอม อัญชัน ตามสิบ มะขามป้อม และชนกลุ่มน้อยพวกญวน จะนิยมบริโภค มะเฟือง ตะลิงปลิง นอกจากนี้ยังมีพืชผักพื้นเมืองอีกหลายชนิด ที่เป็นที่ยึดถือวิธีการนำมาบริโภคเฉพาะคนที่มีอายุมากเท่านั้น ส่วนในคนรุ่นใหม่ไม่ค่อยมีใครรู้จัก เช่น การนำมะขามเทศมาแกงส้ม หรือต้มจิ้มน้ำพริก ผลุ่นสามารถนำมาแกงส้มได้ และที่น่าสนใจอีกชนิดก็คือ กระชับ ถึงแม้จะเป็นวัชพืช แต่ก็เป็นที่นิยมรับประทานในพื้นที่อำเภอเมืองค่อนข้างมาก แต่หายาก และราคาแพง และมีพืชอีกหลายชนิดที่ได้รับการบอกต่อกันมาว่าสามารถรับประทานได้ แต่ในปัจจุบันไม่มีใครนำมาบริโภค เช่น หมามู่ย นำมาทำซूप ยอดคำแยแมว หรือยอดอ่อนของหนอนตายอยาก ซึ่งไม่ทราบชนิดที่แน่นอน









ลำดับ ที่	ชื่อพฤกษศาสตร์ (Botanical names)	ชื่อพื้นเมือง (จังหวัดลพบุรี)	ท้องที่ทำการสำรวจ						
			1	2	3	4	5	6	7
80	<i>Garcina schomburgkiana</i> Pierre.	มะคิน							*
81	<i>Garuga pinnata</i> Roxb.	ตะคร้ำ		*		*	*		
82	<i>Glinus herairiodes</i> Tard.	ผักโร							*
83	<i>Glinus oppositifolius</i> (L.) DC.	ตะเคาคิน							*
84	<i>Gynura hispida</i> Thw.	ว่านมหากาฬ							*
85	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	กระเจียบแดง							*
86	<i>Houttuynia cordata</i> Thunb.	พุดขาว							*
87	<i>Hydrocharis dubia</i> (Bl.) Back.	ผักคืบเต่า							*
88	<i>Lasia spinosa</i> (L.) Thw.	ผักหนาม							*
89	<i>Lepisanthes fruticosa</i> Roxb.	ขำมะเถียงบ้าน							*
90	<i>Leucaena leucocephala</i> (Lamk.) De Wit.	กระถิน							*
91	<i>Limnocharis flava</i> Buch.	ผักพาย							*
92	<i>Ludwigia adscendens</i> (L.) Hara.	แพงพวยน้ำ							*
93	<i>Luffa cylindrica</i> (L.) Roem.	บวบขม							*
94	<i>Maerua siamensis</i> (Kurz.) Pax.	แจง					*		
95	<i>Manihot esculenta</i> Grantz.	มันสำปะหลัง							*
96	<i>Marsilea crenata</i> Presl.	ผักแว่น							*
97	<i>Melientha suavis</i> Subsp. <i>suavis</i> Bull.	ผักหวานป่า					*		
98	<i>Millettia brandisiana</i> Kurz.	กระพ้อ				*	*	*	
99	<i>Millingtonia hortensis</i> L.	ปีบ							*
100	<i>Momordica charantia</i> L.	มะระขี้นก							*
101	<i>Momordica cochinchinensis</i> L.	ผักข้าว		*			*	*	
102	<i>Monochoria hastata</i> (L.) Solm.	ผักคบไทย							*
103	<i>Monochoria vaginalis</i> var. <i>plantaginea</i> Solm.	ผักขมาเขียด							*
104	<i>Morinda citrifolia</i> L.	ขอบ้าน							*

ลำดับ ที่	ชื่อพฤกษศาสตร์ (Botanical names)	ชื่อพื้นเมือง (จังหวัดลพบุรี)	ท้องที่ทำการสำรวจ						
			1	2	3	4	5	6	7
105	<i>Morinda coreia</i> Ham.	ฮอปป่า				*	*		
106	<i>Moringa oleifera</i> Lam.	มะรุม							*
107	<i>Myriopteron extensum</i> (Wight.) Sch.	หมากหัวต้อ		*			*	*	
108	<i>Nymphaea lotus</i> L.	บัวสาย							*
109	<i>Nymphoides indica</i> L.	บัวบา							*
110	<i>Oenanthe javanica</i> (Bl.) DC.	ผักชีล้อม							*
111	<i>Oroxylum indicum</i> (L.) Kurz	เพกา							*
112	<i>Ottelia alismoides</i> (L.) Pers.	สันตะวาใบพาย							*
113	<i>Oxalis corniculata</i> L.	ส้มกบ							*
114	<i>Oxystelma esculentum</i> (L.) Br.ex Ch.	กระพังโหม							*
115	<i>Paederia foetida</i> L.	คคหนูคคหมา							*
116	<i>Passiflora foetida</i> L.	กะทกรก							*
117	<i>Phyllanthus acidus</i> (L.) Skeels.	มะขอม							*
118	<i>Phyllanthus emblica</i> L.	มะขามป้อม							*
119	<i>Piper chaba</i> Hunt.	ตีปลี							*
120	<i>Piper sarmentosum</i> Roxb.	ชะพุด							*
121	<i>Pithecellobium dulce</i> (Roxb.) Benth.	มะขามเทศ							*
122	<i>Polygonum odoratum</i> Lour.	ผักไผ่							*
123	<i>Raphistemma hooperianum</i> (Bl.) DC.	ข้าวสารดอกเล็ก							*
124	<i>Raphistemma pulchellum</i> Wall.	ข้าวสารดอกใหญ่					*		
125	<i>Sandoricum koeljape</i> (Burm.) Merr.	กระท้อน							*
126	<i>Saraca indica</i> L.	โศกน้ำ					*	*	
127	<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr.	ผักหวานบ้าน							*
128	<i>Shorea roxburghii</i> G.	พะยอม							*

ลำดับ ที่	ชื่อพฤกษศาสตร์ (Botanical names)	ชื่อพื้นเมือง (จังหวัดชลบุรี)	ท้องที่ทำการสำรวจ						
			1	2	3	4	5	6	7
129	<i>Solanum aculeatissimum</i> Jacq.	มะเขือขื่น							*
130	<i>Solanum indicum</i> L.	มะแว้งคัน							*
131	<i>Solanum melongena</i> L.	มะเขือไข่เต่า							*
132	<i>Solanum trilobatum</i> L.	มะแว้งเครือ							*
133	<i>Solanum stramonifolium</i> Jacq.	มะฮึก							*
134	<i>Solanum torvum</i> Sw.	มะเขือพวง							*
135	<i>Spilanthes acmella</i> Murr.	ผักคราด							*
136	<i>Spondias cytherea</i> Son.	มะกอกฝรั่ง							*
137	<i>Spondias pinnata</i> (L.) Kurz.	มะกอกป่า							*
138	<i>Stereospermum neuranthum</i> Kurz.	แคทราย							*
139	<i>Syzygium cinereum</i> Kurz.	หว่า							*
140	<i>Syzygium gratum</i> (Wight) Sn.	เม็ก							*
141	<i>Syzygium malaccensis</i> L.	ชมพูมะเหมือด							*
142	<i>Tamarindus indica</i> L.	มะขาม							*
143	<i>Telosma minor</i> (Andr.) Craib.	สลิด							*
144	<i>Terminalia catappa</i> L.	ทุกวาง							*
145	<i>Tiliacora triandra</i> (Cole.) Diels.	เตาย่านาง				*	*		
146	<i>Trevesia palmata</i> Vis.	ค้าง							*
147	<i>Triumphema portulacastrum</i> L.	ผักเบี้ย							*
148	<i>Typhonium trilobatum</i> (L.) Schott.	ตุ๊กพิศ							*
149	<i>Urticularia aurea</i> Lour.	สาหร่ายข้าวเหนียว							*
150	<i>Wolffia globosa</i> (Roxb.) Hart. & plas.	ไข่น้ำ							*
151	<i>Xanthium strumarium</i> L.	กระชับ							*
152	<i>Zanphoxylum limonella</i> Wall. ex Hook.	กำจัด				*	*		

หมายเหตุ\*\* 1. อ. เมือง 3. อ.โคกสำโรง 5. อ.ลำสนธิ 7. ทุกท้องที่ที่ทำการศึกษา  
2. อ.บ้านหมี่ 4. อ.ชัยบาดาล 6. อ.ท่าเรือ

จะเห็นได้ว่าในสภาพภูมิประเทศที่แตกต่างกันนั้น ก็จะพบชนิดและปริมาณของพืชผักที่ต่างกันออกไป เช่น ในพื้นที่อำเภอชัยบาดาล และอำเภอลำสนธิ ที่มีภูมิประเทศเป็นป่า และภูเขาเป็นส่วนใหญ่ จะพบพืชที่แตกต่างจากพื้นที่อื่นค่อนข้างมาก เนื่องจาก พื้นที่นั้นคงมีป่าเหลืออยู่มาก และพื้นที่ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ ความเจริญทางด้านอุตสาหกรรมยังเข้าไม่ถึง การดำรงชีวิต และวัฒนธรรมในการบริโภคของชาวบ้านยังคงไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก จึงทำให้พืชผักพื้นเมืองต่างๆยังคงมีการนำมาบริโภคอยู่ ด้วยถือว่าเป็นการประหยัดค่าใช้จ่าย และมีรสชาติที่อร่อยกว่าผักเศรษฐกิจ หรือในพื้นที่อำเภอท่าเรือและอำเภอเมือง มีสภาพภูมิประเทศแบบที่ราบลุ่ม และมีแม่น้ำไหลผ่าน มีแหล่งน้ำเป็นจำนวนมาก ก็มักพบพืชน้ำในปริมาณมากและนิยมนำมาบริโภค ส่วนพืชที่พบในสภาพป่า ก็แทบไม่มีหลงเหลืออยู่เลย อาจมีสาเหตุหลายประการ เช่น การเจริญเติบโตของชุมชน การพัฒนาพื้นที่เข้าสู่สังคมอุตสาหกรรม การขายที่ดินเพื่อนำไปก่อสร้างสิ่งต่างๆ ก็เป็นสิ่งที่ทำให้ปริมาณของผักพื้นเมืองน้อยลง และสาเหตุที่สำคัญอีกประการคือ คนรุ่นใหม่ จะไม่นิยมการดำเนินชีวิตแบบสังคมชนบท จึงไม่มีผู้รับช่วงความรู้ที่ถูกถ่ายทอดต่อกันมา จนกระทั่งหลงลืมไปในที่สุด

#### ส่วนที่ใช้ และรูปแบบการบริโภคพืชผักพื้นเมือง (ตาราง )

วิธีการและส่วนต่างๆของพืชที่ใช้เป็นอาหารนั้นได้รับคำแนะนำสืบต่อกันมาแต่โบราณ รับประทานตามอย่างบรรพบุรุษ หรือคนชราที่เหลืออยู่ได้ให้คำปรึกษาและชี้แนะวิธีในการใช้ปรุงอาหาร ซึ่งในแต่ละท้องถิ่นจะมีลักษณะแตกต่างกันออกไป ทั้งชนิดของพืชที่ใช้รับประทาน ส่วนที่นำมารับประทาน และวิธีการนำมาประกอบอาหาร เช่น คนในภาคอีสานนิยมรับประทานผักสดมากกว่าจะทำให้สุกโดยการต้มหรือแกง และนิยมรับประทานกับอาหารสุกๆดิบๆ ที่มีรสจัด สำหรับคนในภาคใต้ นั้น นิยมทั้งผักสดและมักทำให้สุกโดยการต้ม ผัด แกง และรับประทานแกงส้มกับอาหารที่มีกลิ่นและรสจัด เช่น แกงไตปลา ข้าวยา ขนมหิน นอกจากนี้รับประทานอาหารหมักดอง เช่น สะตอ เหยียง ส่วนคนในภาคเหนือลักษณะนิสัยในการรับประทานพืชผักพื้นเมือง คล้ายกับภาคใต้มาก โดยรับประทานสดเป็นผักจิ้ม และทำให้สุก เช่น แกงแค ฯลฯ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือรับประทานพืชผักพื้นเมืองโดยการลวกหรือต้มรับประทานเป็นผักจิ้มน้ำพริก โดยรับประทานคล้ายคนในภาคอีสานมาก จะเห็นได้ว่าแต่ละภาคได้รับสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ แต่ปัจจุบันบ้านเมืองเจริญขึ้น การคมนาคม การสื่อสารสะดวกรวดเร็ว ทำให้ในแต่ละภาคไปมาหาสู่ มีการโยกย้ายถิ่นฐาน ถ่ายทอดวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีของแต่ละภาค ค่อยๆหล่อหลอมเข้าด้วยกัน แยกจากกันได้ยาก โดยเฉพาะเกี่ยวกับการรับประทานอาหารในแต่ละภาค จะมีอาหารของภาคต่างๆวางขายทั่วไป พืชผักพื้นเมืองที่ใช้รับประทานก็มีการกระจายพันธุ์ไปทั่วทุกภาคเช่นเดียวกัน ด้วยสาเหตุดังกล่าว เมื่อเปรียบเทียบชนิดของพืชผักพื้นเมืองของภาคได้ ภาคอีสาน ภาคเหนือ และ

ภาคตะวันออก มีหลายชนิดที่พบเหมือนกัน อาจต่างกันเล็กน้อย อย่างไรก็ตาม แม้ว่าลักษณะนิสัยในการรับประทานพืชผักพื้นเมืองของคนในแต่ละท้องถิ่น จะแตกต่างกันบ้าง แต่สามารถสรุปกรรมวิธีในการใช้พืชผักพื้นเมืองเป็นอาหารได้ดังนี้ คือ ประการแรก โดยวิธีรับประทานสด เป็นผักจิ้มกับอาหารต่างๆ เช่น น้ำพริก และรับประทานแกงส้มกับอาหารที่มีรสจัด ประการที่สอง การทำให้สุก โดยการลวก ต้ม ผัด แกง เผา ประการที่สาม วิธีอื่นๆเช่น การคองหรือคั้นเฉพาะนำมาใช้ในการปรุงอาหาร

สำหรับชนิดของอาหารที่ชาวลพบุรีนิยมรับประทาน มักมีรสเปรี้ยว รสหวาน รสเค็ม และรสเผ็ด โดยมักจะบริโภคอาหารหลักที่เป็นข้าวกับน้ำพริกหลายชนิด พืชผักพื้นเมืองส่วนใหญ่จึงมักนำมารับประทานเป็นผักสด นำมาต้ม ลวก จิ้มน้ำพริก หรือนำมาทำแกงส้ม หรือย่ำเป็นส่วนใหญ่ ได้แก่ น้ำพริกต่างๆ แกงเผ็ด อาหารที่มีรสจัด ต้มคำ ถาบ เป็นต้น

จากการสำรวจพืชผักพื้นเมืองในจังหวัดลพบุรี พบว่าชาวบ้านมีการบริโภคพืชผักพื้นเมืองมากมายหลายชนิด แต่เป็นที่นิยมบริโภคกันในวงแคบ เฉพาะในพื้นที่ที่ไกลจากตัวเมืองออกไปเท่านั้น โดยเฉพาะชาวบ้านที่อยู่บริเวณเชิงเขา จะเก็บของป่ามารับประทานกันมาก ซึ่งเป็นที่น่าสนใจและควรทำการสำรวจและวิจัยกันมากขึ้น พืชผักพื้นเมืองเหล่านี้บางชนิดพบในบางฤดูกาลเท่านั้น เมื่อหมดฤดูกาลก็จะแห้งตายไป แต่ชาวบ้านได้เก็บมาปลูกและดูแลตามบ้าน ทำให้สามารถมีพืชผักพื้นเมืองเหล่านี้ไว้บริโภคในช่วงนอกฤดูกาลด้วย นอกจากนี้จะเป็นการช่วยอนุรักษ์พันธุ์พืช และเป็นการขยายพันธุ์พืช ชาวบ้านยังได้รับความสะดวก ในการนำมาใช้ประกอบอาหารและเป็นการลดรายจ่ายด้วย ที่สำคัญที่สุดพืชผักพื้นเมืองเหล่านี้ปลอดภัยจากสารเคมี และยังมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีด้วย

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตาราง 5 ชนิดของพืชผักพื้นเมือง ส่วนที่ใช้เป็นอาหารและอวัยวะการใช้เป็นอาหาร

ลำดับที่	ชื่อพฤกษศาสตร์ (Botanical names)	ชื่อพื้นเมือง (จังหวัดลพบุรี)	ส่วนที่ใช้เป็นอาหาร										วิธีประกอบอาหาร		
			ราก	ต้น	ใบ	ดอก	ผล	เมล็ด	ทั้งต้น	เถา	ผักสด	ผัด,ต้ม,ลวก	ผัดนึ่ง	ประกอบอาหาร	
1	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	กระเจี๊ยบมอญ					*					*	*		*
2	<i>Acacia concinna</i> (Willd.) DC.	ส้มป่อย			*										*
3	<i>Acacia pennata</i> (L.) subsp. <i>insuavis</i> Willd.	ชะอม			*							*	*		*
4	<i>Acrostichum speciosum</i> Willd.	ปรงสวน			*								*		
5	<i>Adenanthera pavonina</i> L.	มะกาดำต้น			*							*	*		
6	<i>Adenia viridiflora</i> Craib.	ผักอีหนู			*	*									*
7	<i>Aegle marmelos</i> (L.) Corr.	มะขาม			*							*			
8	<i>Aganonerion polymorphum</i> Pierre ex Spire	ส้มลม			*							*			
9	<i>Azalia xylocarpa</i> (Kurz.) Craib	มะค่าโมง			*							*	*		
10	<i>Albizia lebbek</i> (L.) Benth.	มะขามป้า			*	*							*		*
11	<i>Alternanthera philoxeroides</i> (Mart.) Griseb.	ผักเป็ด			*										*
12	<i>Albizia procera</i> (Roxb.) Benth.	ถ่อน			*	*							*		*
13	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	ผักโขมหนาม		*	*								*		
14	<i>Amaranthus tricolor</i> L.	ผักโขมสวน		*	*								*		
15	<i>Amaranthus viridis</i> L.	ผักโขมหัด		*	*								*		
16	<i>Ampleocissus martinii</i>	ส้มโถย			*								*		
17	<i>Anacardium occidentale</i> L.	มะม่วงหิมพานต์			*								*		
18	<i>Areca catechu</i> L.	หมาก		*	*	*							*	*	*
19	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk.	ขมุน			*	*							*	*	*
20	<i>Asparagus racemosus</i> Willd.	ตามเสียบ		*	*	*							*		*
21	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	คะลิงปลิง					*						*		*
22	<i>Averrhoa carambola</i> L.	มะเฟือง			*	*	*						*	*	*
23	<i>Azadirachta indica</i> Juss. var. <i>siamensis</i> Valetton	สะเดา			*	*							*		
24	<i>Barringtonia acutangula</i> (L.) Gaertn	จิกนา			*	*							*		
25	<i>Basella alba</i> L.	ผักปลัง			*	*									*
26	<i>Bombax anceps</i> Perre.	ข้าว						*							*





ลำดับที่	ชื่อพฤกษศาสตร์ (Botanical names)	ชื่อพื้นเมือง (จังหวัดชลบุรี)	ส่วนที่ใช้เป็นอาหาร								วิธีประกอบอาหาร			
			ราก	ลำต้น	ใบ	ดอก	ผล	เมล็ด	ทั้งต้น	เถา	คั่วคั่ว	คั่วคั่ว	คั่วคั่ว	ประกอบอาหาร
54	<i>Crateva religiosa</i> Forst.	กุ่ม			*	*								*
55	<i>Cratoxylum formosum</i> ssp. <i>formosum</i>	คิ้วขาว			*	*						*		*
56	<i>Cratoxylum formosum</i> ssp. <i>pruniflorum</i>	คิ้วขน			*	*					*	*		*
57	<i>Crytoleptis buchananii</i> Roem. & Sch.	เถาเอ็นอ่อน			*						*	*		
58	<i>Cucurma longa</i> L.	ขมิ้น	*	*										*
59	<i>Cuscuta chinensis</i> Lamk.	ฝอยทอง							*			*		*
60	<i>Dillenia indica</i> L.	มะคาด					*							*
61	<i>Dillenia obovata</i> (Bl.) Hoogl.	ฝ้าย					*							*
62	<i>Dillenia parviflora</i> Griff.	ฝ้ายหิ้ง					*					*		
63	<i>Dioscorea alata</i> L.	มันเสา			*							*		
64	<i>Dioscorea hispida</i> Dennst.	กลอย	*											*
65	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw.	ผักกูด			*						*			
66	<i>Dolichandrone serrulata</i> (DC.) Semm.	แคนา				*						*		
67	<i>Dolichos lablab</i> L.	ถั่วแปบ					*					*		*
68	<i>Eichhornia crassipes</i> (Mart.) Solm.	ผักตบชวา			*	*						*		*
69	<i>Elaeocarpus hygrophilus</i> Kurz.	มะกอกน้ำ			*	*					*			
70	<i>Emilia sonchifolia</i> (L.) BC.	หางปลาช่อน			*						*			
71	<i>Enhydra fructuans</i> Lour.	ผักปิ้งวุ้น		*	*						*	*		*
72	<i>Erechtites hieracifolia</i> (L.) Ref. ex. DC.	ผักกาดนก			*						*	*		
73	<i>Erythrina fusca</i> Lour.	ทองหลางน้ำ			*						*			
74	<i>Erythrina suberosa</i> Roxb.	ทองหลาง			*						*			
75	<i>Erythrina subumbrans</i> (Hassk.) Merr.	ทองหลางป่า			*						*			
76	<i>Fernandoa adenophylla</i> (Wall. ex. Don.) Steen.	แคหางค่าง				*		*				*	*	
77	<i>Feroniella lucida</i> (Scheff.) Swing.	มะสัง				*	*							*
78	<i>Ficus hispida</i> L.	มะเคือบดอง			*		*					*		*
79	<i>Ficus racemosus</i> L.	มะเคือบดอง				*	*					*		

ลำดับที่	ชื่อพฤกษศาสตร์ (Botanical names)	ชื่อพื้นเมือง (จังหวัดชลบุรี)	ส่วนที่ใช้เป็นอาหาร								วิธีประกอบอาหาร			
			ราก	ต้น	ใบ	ดอก	ผล	เมล็ด	ทั้งต้น	เถา	หั่นสด	หั่นต้ม, อบ	หั่นนำไป	ประกอบอาหาร
80	<i>Garcinia schomburgkiana</i> Pierre.	มะดัน					*							*
81	<i>Garuga pinnata</i> Roxb.	ตะครี			*							*	*	
82	<i>Glinus herairiodes</i> Tard.	ผักไธ			*							*		*
83	<i>Glinus oppositifolius</i> (L.) DC.	ตะเคาติน			*							*		*
84	<i>Gynura hispida</i> Thw.	ว่านมหากาฬ			*						*			
85	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	กระเจี๊ยบแดง			*							*		*
86	<i>Houttuynia cordata</i> Thunb.	พุดขาว			*		*				*			
87	<i>Hydrocharis dubia</i> (Bl.) Back.	ผักค้ำเต่า			*						*			
88	<i>Lasia spinosa</i> (L.) Thw.	ผักหนาม			*									*
89	<i>Lepisanthes fruticosa</i> Roxb.	ชำมะเลียงบ้าน			*						*			
90	<i>Leucaena leucocephala</i> (Lamk.) De Wit.	กระถิน			*		*	*			*			*
91	<i>Limnocharis flava</i> Buch.	ผักพวย			*	*					*	*	*	*
92	<i>Ludwigia adscendens</i> (L.) Hara.	แพงพวยน้ำ			*						*	*	*	*
93	<i>Luffa cylindrica</i> (L.) Roem.	บวบขม					*				*			
94	<i>Maerua siamensis</i> (Kurz.) Pax.	แจง			*	*					*			
95	<i>Manihot esculenta</i> Grantz.	มันสำปะหลัง			*						*			
96	<i>Marsilea crenata</i> Presl.	ผักแว่น			*				*		*			
97	<i>Melientha suavis</i> Subsp. <i>suavis</i> Bull.	ผักหวานป่า			*	*					*	*		
98	<i>Millettia brandisiana</i> Kurz.	กระพี้จั่น			*						*			
99	<i>Millingtonia hortensis</i> L.	ปีบ				*								*
100	<i>Momordica charantia</i> L.	มะระจีน			*		*				*	*		
101	<i>Momordica cochinchinensis</i> L.	ผักข้าว					*							*
102	<i>Monochoria hastata</i> (L.) Solm.	ผักคตทอ			*				*		*			*
103	<i>Monochoria vaginalis</i> var. <i>plantaginea</i> Solm.	ผักขมาเขียว			*	*								*
104	<i>Morinda citrifolia</i> L.	ชอบ้าน			*		*				*	*	*	*



ลำดับที่	ชื่อพฤกษศาสตร์ (Botanical names)	ชื่อพื้นเมือง (จังหวัดชลบุรี)	ส่วนที่ใช้เป็นอาหาร								วิธีประกอบอาหาร			
			ราก	ต้น	ใบ	ดอก	ผล	เมล็ด	ทั้งต้น	เถา	ผักสด	ผักต้ม,ลวก	ผัดน้ำมัน	ประกอบอาหาร
128	<i>Shorea roxburghii</i> G.	พะยอม				*								*
129	<i>Solanum aculeatissimum</i> Jacq.	มะเขือขื่น					*				*	*		
130	<i>Solanum indicum</i> L.	มะเขือแฉะ					*							*
131	<i>Solanum melongena</i> L.	มะเขือไข่เต่า					*				*	*		
132	<i>Solanum trilobatum</i> L.	มะเขือเครือ					*				*			*
133	<i>Solanum stramonifolium</i> Jacq.	มะฮึก					*				*			*
134	<i>Solanum torvum</i> Sw.	มะเขือพวง					*							*
135	<i>Splanchthes acmella</i> Murr.	ผักคราด			*						*			
136	<i>Spondias cytherea</i> Son.	มะกอกฝรั่ง			*		*				*			*
137	<i>Spondias pinnata</i> (L.) Kurz.	มะกอกป่า			*		*				*			*
138	<i>Stereospermum neuranthum</i> Kurz.	แกทราช				*						*		
139	<i>Syzygium cinereum</i> Kurz.	หว่า			*						*			
140	<i>Syzygium gratum</i> (Wight) Sn.	เม็ก			*	*					*			*
141	<i>Syzygium malaccensis</i> L.	ชมพู่มะเหมี่ยว				*								*
142	<i>Tamarindus indica</i> L.	มะขาม			*	*	*							*
143	<i>Telosma minor</i> (Andr.) Craib.	กลัด				*					*			*
144	<i>Terminalia catappa</i> L.	พุทรา			*						*	*		
145	<i>Tiliacora triandra</i> (Cole.) Diels.	เถาข่านาง		*	*									*
146	<i>Trevesia palmata</i> Vis.	ค้าง				*					*			*
147	<i>Trianphema portulacastrum</i> L.	ผักเบี้ย		*	*									*
148	<i>Typhonium trilobatum</i> (L.) Schott.	ตุ๊กตาคิด		*	*									*
149	<i>Urticularia aurea</i> Lour.	สาหร่ายข้าวเหนียว			*						*			
150	<i>Wolffia globosa</i> (Roxb.) Hart. & plas.	ไข่น้ำ							*					*
151	<i>Xanthium strumarium</i> L.	กระจับ			*		*							*
152	<i>Zanphoxylum limonella</i> Wall. ex Hook.	กำจัด						*						*

### ข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยนี้เป็นเพียงส่วนหนึ่งจึงควรที่การศึกษาเพิ่มเติมดังนี้

1. ศึกษาทุกจังหวัด ทุกภาคทั่วประเทศ เพื่อจะได้ข้อมูลที่สมบูรณ์ที่สุด
2. ส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์พืชผักพื้นเมืองที่พบน้อยหรือหายาก
3. ควรศึกษาเพิ่มในเชิง พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน เพื่อให้รู้และเข้าใจในวิถีชีวิตของชนกลุ่มน้อยที่ยังเหลืออยู่ไม่มากนักต่อไปอีก เพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาชาวบ้านไว้ให้สมบูรณ์มากที่สุด
4. ทุกฝ่ายควรร่วมมือกันศึกษาค้นคว้าอย่างจริงจัง และเผยแพร่ให้ประชาชนรับทราบ

### ปัญหาที่พบในระหว่างการสำรวจ

การสำรวจพืชผักพื้นเมืองในจังหวัดลพบุรี ประสบปัญหาหลายอย่าง ได้แก่

1. การสื่อสารระหว่างผู้ทำการวิจัย กับชาวบ้านในท้องถิ่นต่างๆ โดยเฉพาะการสำรวจในพื้นที่ที่มีชนกลุ่มน้อยอาศัยอยู่ มักไม่ค่อยเข้าใจกัน อาจมาจากสำเนียงที่ต่างกันออกไป
2. การสำรวจในท้องถิ่นมีอุปสรรคมาก เพราะผู้วิจัยไม่มีพาหนะส่วนตัว หมู่บ้านที่เข้าไปสำรวจในระยะทางไกลจะมีปัญหาในการเดินทางค่อนข้างมาก ประกอบกับผู้วิจัยต้องใช้อุปกรณ์หลายอย่างในการเก็บตัวอย่างและบันทึกภาพ จึงทำให้การเข้าไปทำงานในพื้นที่แต่ละครั้งใช้เวลานาน และในบางครั้งเสี่ยงอันตราย เพราะเข้าไปในพื้นที่ที่ไม่คุ้นเคย
3. พืชผักพื้นเมืองส่วนหนึ่งออกดอกเฉพาะในช่วงฤดูกาล เมื่อผู้วิจัยไม่สามารถไปตรง ช่วงเวลานั้น จึงไม่ได้ตัวอย่างหรือไม่ได้บันทึกภาพดอก หรือผล ทำให้การตรวจสอบหาชื่อวิทยาศาสตร์มีความไม่สมบูรณ์ และอาจมีความถูกต้องไม่เพียงพอ ยิ่งในช่วงฤดูฝน การเดินทางและการบันทึกภาพค่อนข้างลำบาก ตัวอย่างที่เก็บมามีความชื้นมาก ทำให้เสียหายได้เร็ว

อย่างไรก็ตาม ในการเข้าไปทำการวิจัยในแต่ละท้องที่ ได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากชาวบ้าน โดยการให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ พาไปเก็บตัวอย่างพืชผัก ให้คำแนะนำต่างๆ และบางครั้งยังเลี้ยงอาหารผู้วิจัยด้วย ซึ่งนับว่าเป็นความมีน้ำใจอย่างมาก ทำให้ผู้วิจัยมีกำลังใจในการทำงาน ด้วยความหวังอย่างหนึ่งว่า ผลงานวิจัยเหล่านี้ คงจะสะท้อนกลับไปช่วยในการอนุรักษ์และสร้างสรรค์ทรัพยากรที่มีค่าของชาวลพบุรีต่อไป

ปัจจุบันมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมป่าไม้และสถาบันวิจัยต่างๆ เล็งเห็นความสำคัญของพืชผักพื้นเมืองมากยิ่งขึ้น มีการศึกษาค้นคว้าด้าน “พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน (Ethnobotany)” โดยจัดให้มีการประชุมสัมมนาเพื่อเผยแพร่และเก็บข้อมูลเกี่ยวกับพืชผักพื้นเมือง ตลอดจนการเตรียมการ และสู่ทางการใช้ทีมนั้นๆ ซึ่งขณะนี้มีน้อยมาก ดังนั้นผู้วิจัยจึงมั่นใจว่า การศึกษาเกี่ยวกับพืชผักพื้นเมือง

ในจังหวัดลพบุรีนี้ แม้ว่าจะยังไม่สมบูรณ์นัก แต่ถ้าได้นำไปเผยแพร่ จะเป็นข้อมูลพื้นฐาน และแนวทางในการศึกษาวิจัยด้านพฤกษศาสตร์พื้นบ้านได้เป็นอย่างดี ทำให้ประชาชนทั่วไปรู้จักพืชผักพื้นเมือง และสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้มากที่สุด



สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย